



## QUINTA DE CEIS 2022

### Vinhas Velhas Branco



#### VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas produzidas nas melhores parcelas, de vinhas velhas, utilizando exclusivamente castas autóctones da mais alta qualidade: Rabigato, Códega do Larinho e Viosinho.

O ano vitícola de 2022, após vários ciclos secos e quentes no Douro, foi particularmente difícil, tendo os 3 meses anteriores à vindima sido dos mais quentes e secos de que há memória no Douro. Questionávamos sobre a forma como as vinhas iriam responder a esta situação totalmente adversa. Os solos estavam ressequidos, as ondas de calor sucederam-se e no mês de Julho tivemos na nossa região temperaturas de 45 °C

A gestão da vinha manteve-se exigente, verificando a sua evolução, todas as semanas e por vezes dia a dia, para vindimar no momento certo.

As vinhas velhas não foram tão penalizadas como as vinhas mais recentes. Previam-se vinhos de elevada qualidade apesar de quantidade reduzida.

#### NOTAS DO ENÓLOGO

Utilizamos a mais moderna tecnologia com o controle total da temperatura. Os cachos estavam em perfeitas condições. As uvas foram vinificadas com desengaço total seguido de esmagamento suave com maceração pelicular durante cerca de 12 horas. Após esse período, em atmosfera inerte e em prensa pneumática, efectuamos uma prensagem cuidada. Seguiu-se um período de clarificação do mosto de 24 a 48 horas, em função da casta e do respectivo estado de maturação. A fermentação alcoólica decorreu em ambiente controlado com temperatura entre 14°C e 16°C. Os vinhos foram mantidos em cubas de aço inoxidável, sobre barras finas, até ao engarrafamento na primeira quinzena de Junho de 2023.

#### NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro branco colheita de 2022 bastante aromático, equilibrado e com ótima frescura. Notas cítricas, aroma complexo, frutado e com “nuances” florais de acácia e flor de laranjeira. Mineralidade e acidez equilibradas. Um bom volume de boca com um final muito longo, doce e fresco.

Uma ótima escolha para anteceder uma refeição ou para harmonizar com saladas, sushi, peixe, marisco e carnes brancas.

Servir ligeiramente frio entre 8°C e 10°C.

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:

50% Rabigato

25% Códega de Larinho

25% Viosinho

Vindima: 2022

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: AD22B

Localização das vinhas: Cima-Côrgo

Envelhecimento: cuba de aço inoxidável

Álcool: 12 %

Acidez total: 5,4 g/lit (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,30 g/lit (ácido acético)

PH: 3,22

SO2 livre: 19 mg/lit

SO2 total: 69 mg/lit

Açúcar total: 0,60 g/l

Data de engarrafamento: Junho.2023